LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú del Día a Día

APERITIVOS

AOVE producción propia Casa Bernarda D.O. Montes de Toledo
Aceituna rellena de queso Manchego

PRIMER PLATO A ELEGIR

Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
Shiitake ecológico de Castilla-La Mancha salteado, parmentier y huevo
Dumpling de ropa vieja frito, gachas manchegas y tierra de chorizo

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Costilla de cerdo duroc asada, lacada de su jugo y panaderas
Canelón de perdiz gratinado a la toledana
Magret de pato aromatizado, manzana asada y vinagreta de frutos rojos

POSTRE A ELEGIR

Arroz con leche caramelizado y merengada
Bizcocho de avellana, chocolate blanco y helado de frambuesa
Brownie de chocolate y bombón helado de vainilla
Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo

Incluye agua mineral, una consumición (copa de vino, copa cerveza o refresco) y pan artesano

Precio: 25,50€

Chef Carlos Almenara

Disponible tabla de alérgenos →

Precio por persona. IVA incluido.
Disponible de Lunes a Viernes a mediodía (de 13:30 a 15:30).
Excepto festivos y vísperas de festivo.
El menú no se puede compartir
Plato apto o adaptable para celíacos (avise a nuestro personal de sala)

LA FÁBRICA DE HARINAS
RESTAURANTE

Menú del Día a Día

APPETIZERS

Organic EVOO Casa Bernarda DO Montes de Toledo
Olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

Soup dish (please ask our waiting staff)
Lettuce salad with salt cod brandade and black olives
Sautéed shiitake mushrooms from Castilla-La Mancha, with potato purée and an egg
Fried "ropa vieja" dumpling, and "gachas manchegas" (traditional savory porridge)

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

Fish of the day (please ask our waiting staff)
Roasted pork rib, glazed with its own pan juices, served with thinly sliced potatoes
Partridge cannelloni, gratinéed in the Toledo style
Aromatic duck breast, served with roasted apple and a red-berry vinaigrette

DESSERT (TO CHOOSE)

Caramelized rice pudding with meringue
Hazelnut and white chocolate sponge cake with raspberry ice cream
Chocolate brownie with a vanilla ice cream bonbon
Creamy Manchego cheese cake with thyme ice cream

Includes mineral water, one drink (glass of wine, beer or soft drink) and artisan bread.

Price: 25,50€

Chef Carlos Almenara

Allergen information available →

Price per person. VAT included.
Available Monday to Friday at lunchtime (from 1:30 pm to 3:30 pm).
Except on public holidays and the day before public holidays.
The menu cannot be shared.
Dish suitable or adaptable for coeliacs (please inform our staff).